

Corrispettivi telematici, il 13 novembre Ascom a Trescore Balneario

Prosegue il tour di Ascom Confcommercio Bergamo per fare chiarezza sull'obbligo di memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri all'Agenzia delle Entrate.

La "rivoluzione" degli scontrini entrerà in vigore il 1° gennaio 2020 e riguarderà tutte le imprese.

Il prossimo incontro è in programma **domani 13 novembre alle 20.30 a Trescore Balneario** nella sala dell'Oratorio San Giovanni Bosco, in Via Locatelli 108.

Nel corso della serata si farà il punto sulla nuova normativa in ogni suo dettaglio, a cominciare dalle opportunità legata allo sconto fiscale del credito d'imposta pari al 50% sulla spesa sostenuta per ogni dispositivo telematico, fino a un massimo di 250 euro in caso di acquisto di un nuovo registratore, o fino ad un massimo di 50 euro in caso di adattamento dell'attrezzatura in dotazione.

Durante l'incontro sarà presentata anche la convenzione stipulata da Ascom Confcommercio Bergamo che consente agli associati di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico compreso tra l'8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell'apparecchio scelto.

La partecipazione è gratuita previo accreditamento sul sito www.ascombg.it

Per maggiori informazioni: 035.4120304

Gli altri appuntamenti:



TOUR SUL TERRITORIO PER PREPARARSI

BERGAMO - ore 15.00
Sede Ascom Confcommercio
via Borgo Palazzo, 137

MERCOLEDÌ
30
OTTOBRE

OSIO SOTTO - ore 20.30
Delegazione Ascom
Piazzetta don Gandossi, 1

GIOVEDÌ
31
OTTOBRE

SARNICO - ore 15.00
Auditorium Comunale
via Roma, 54

LUNEDÌ
04
NOVEMBRE

ALBINO - ore 15.00
Auditorium M. e B. Cuminetti
via Aldo Moro 2/4

LUNEDÌ
11
NOVEMBRE

TRESCORE BALNEARIO
ore 20.30
Oratorio San Giovanni Bosco
via A. Locatelli, 108

MERCOLEDÌ
13
NOVEMBRE

LUNEDÌ
18
NOVEMBRE

TREVIGLIO - ore 15.00
Auditorium Centro Civico
Largo Marinai d'Italia

MERCOLEDÌ
20
NOVEMBRE

ROMANO DI LOMBARDIA
ore 20.30
Sala Palazzo Muratori
via G. Rubini, 19

LUNEDÌ
25
NOVEMBRE

ZOGNO - ore 20.30
Oratorio san Giovanni Bosco
via XI febbraio, 7

LUNEDÌ
02
DICEMBRE

BERGAMO - ore 15.00
Sede Ascom Confcommercio
via Borgo Palazzo, 137

Per info e accreditamento

La partecipazione è gratuita previo accreditamento www.ascombg.it
tel. 035.4120304



Dal 1° gennaio 2020 l'obbligo dell'invio telematico dei corrispettivi è esteso a tutte le imprese. Ascom Confcommercio Bergamo propone una serie di incontri sul territorio per dare agli imprenditori una panoramica completa sul nuovo adempimento.

Calano le imprese giovanili, cresce la richiesta di formazione

Sono 576mila su circa 6 milioni e 100mila, 122mila in meno rispetto al 2011 (-17,6%); di quelle nate nel 2011, dopo tre anni ne è sopravvissuto il 77% e a 5 anni il 68%; ma se superano la fase di start up dei cinque anni, hanno più possibilità di sopravvivenza rispetto alle altre: sono le imprese giovanili italiane di cui una bella fetta, più della

metà, opera nel settore dei servizi di area Confcommercio. Sono i principali risultati dell'indagine "Giovani imprenditori: competenze e formazione" realizzata da Confcommercio-Unioncamere sui fabbisogni formativi e i tratti distintivi dei giovani imprenditori del terziario, presentata a Firenze nell'ambito del dodicesimo Forum nazionale dei Giovani Imprenditori di Confcommercio.

Dallo studio emerge anche che, contemporaneamente alle imprese, si è ridotto il numero di giovani tra 18 e 34 anni nel nostro Paese (-6,1% rispetto al 2011), un calo che comunque non spiega la diminuzione della propensione all'imprenditorialità giovanile: il rapporto tra imprese giovanili e giovani è passato infatti da 57,2 per mille nel 2011 a 50,3 per mille nel 2018. L'età media dei giovani imprenditori è di 28,7 anni, e fra questi le donne rappresentano il 33% (nelle attività di alloggio si arriva al 45%), il 15% è rappresentato da stranieri. Tra i giovani imprenditori meridionali che operano al di fuori del Sud, quasi la metà è attiva in Lombardia o Lazio (26% in Lombardia, 22% nel Lazio). Quattro su dieci fanno impresa per voglia di valorizzare il proprio know-how e per inseguire il successo personale ed economico.

Riduzione della pressione fiscale e alleggerimento della burocrazia sono le richieste degli imprenditori, comuni sia agli under 42 che agli over, mentre i più giovani in particolare chiedono anche incentivi agli investimenti e servizi per sviluppare le capacità manageriali.

La potenzialità imprenditoriale rischia tuttavia di essere soffocata dalla carenza di know-how: se è alta nel nostro Paese la quota di popolazione che intende avviare un'impresa entro tre anni (seconda solo alla Francia tra i grandi Paesi europei), l'Italia scende all'ultimo posto, dopo Spagna, Regno Unito, Germania e Francia per possesso di conoscenze e competenze.

“I giovani hanno una grande voglia di contribuire all’imprenditorialità, alla crescita e all’innovazione collettiva, e nel mondo rappresentato da Confcommercio questo è ancora più eclatante: turismo, servizi, commercio sono settori ricchi di opportunità” ha detto Andrea Colzani, presidente dei Giovani Imprenditori di Confcommercio . “La potenzialità dell’imprenditore rischia però di essere soffocata da un sistema Paese che non va alla giusta velocità ma anche dalla carenza di know-how individuale. La percentuale di chi pensa di avere competenze e conoscenze per avviare un’impresa – ha concluso Colzani – è più bassa degli altri grandi Paesi europei (30%) e i giovani imprenditori più formati sono anche quelli che hanno più fiducia nel futuro. Non a caso il nostro Gruppo Giovani ha tre parole d’ordine: education, education ed education”.

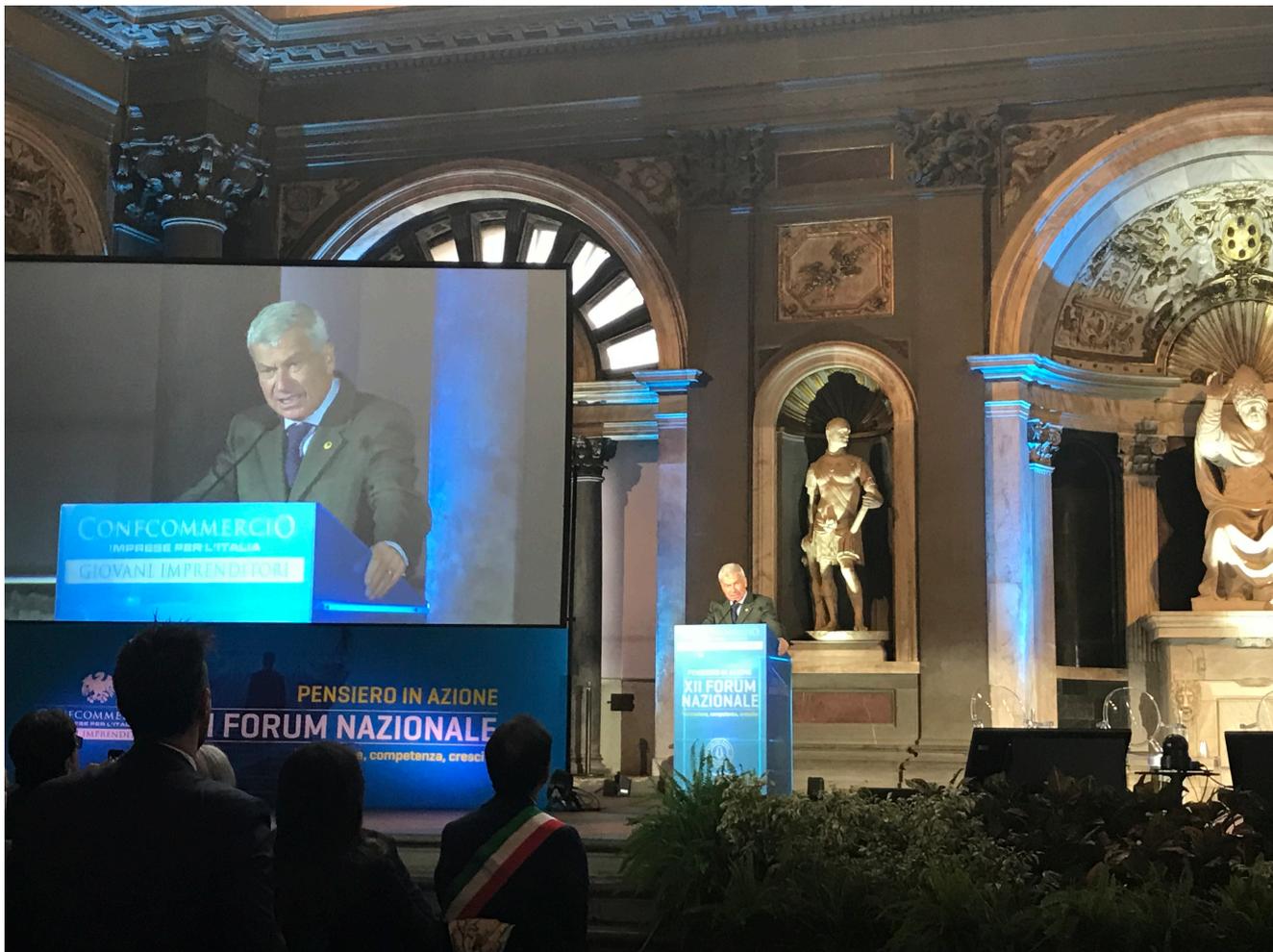
Secondo il ministro dei Beni Culturali e del Turismo, Dario Franceschini: “Le botteghe storiche tipiche o in generale le attività commerciali nei comuni sotto i mille abitanti debbano essere sostenute dallo Stato, modello tax credit librerie, attraverso una serie di incentivi e sgravi fiscali che consenta di tenere aperto”. “In quel modo – ha sottolineato Franceschini – non aiuti soltanto il commerciante, aiuti la comunità in cui quel commerciante lavora, perché lasci un luogo di aggregazione e di incontro”.

Franceschini ha poi parlato del mondo dei giovani imprenditori: “Bisogna aiutare i giovani che hanno il coraggio di aprire un’attività commerciale, soprattutto se la aprono in zone magari più difficili. C’è una politica generale a favore delle startup: io credo a maggior ragione che le startup nel settore del piccolo commercio siano una cosa che ha un tale valore sociale e culturale che vanno sostenute convintamente con risorse, mezzi e regole da parte dello Stato”.

Al Forum di Firenze è intervenuta anche una delegazione di Ascom Confcommercio Bergamo. “Non importa arrivare pronti ma preparati. È questo il messaggio forte che esce dal Forum –

dice il direttore Oscar Fusini – . Serve competenza e una maggiore conoscenza delle nuove tecnologie a scopo professionale. Alzare il livello medio e puntare a nuove skill. L'apprendistato è valido ma non basta perché costa ancora troppo per l'impresa. Per farsi trovare preparati ancora prima che pronti”.





Per cambiare le competenze dobbiamo cambiare la scuola

Non importa arrivare pronti ma preparati.

È questo il messaggio forte che esce dal XII° forum dei Giovani imprenditori Confcommercio, tenuto nella splendida cornice del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze.

Il titolo del resto già richiama il tema: pensiero in azione con sottotitolo formazione, competenza, crescita. A condurlo in postazione podcast Raffaele Tovazzi, primo “filosofo esecutivo”, che ha incalzato presidenti, politici e professori prima che diverse esperienze confermassero la necessità di cambiare

L'Italia, secondo una ricerca di Unioncamere sta perdendo imprese giovanili. Ben oltre il calo demografico dei giovani che ha caratterizzato gli ultimi otto anni.

Sta scemando la propensione al mettersi in proprio. Eppure la stessa ricerca evidenzia che in linea teorica per i giovani l'attività in proprio rappresenta per la stragrande maggioranza un ideale di grande soddisfazione.

Cosa sta avvenendo? I giovani vogliono fare altro oppure la paura di non farcela sta prevalendo. È vero che secondo la stessa ricerca le imprese giovanili riescono ad esprimere maggiore longevità solo dopo un periodo di otto anni. Troppi nel mondo di oggi e i giovani lo sanno. Pensare di andare a regime dopo un così lungo tempo è un'impresa titanica in un mondo che in tre o cinque anni cambia totalmente.

Questo seleziona i potenziali imprenditori lasciando campo solo a coloro che non hanno una reale alternativa, riducendo il potenziale d'impresa.

Il problema non è solo un fatto quantitativo, ma di sopravvivenza e sviluppo delle imprese, soprattutto delle più piccole. Perché se non si trova la chiave per competere difficilmente si invertirà la tendenza al disimpegno e abbandono, anche nel ricambio generazionale.

Serve competenza. Alzare il livello medio e puntare a nuove skill.

La scuola non risponde appieno a questa esigenza. È vecchia di impostazione, pesante e costosa.

Il messaggio non vuole essere uno schiaffo alla cultura, anzi. Senza cultura non si può nemmeno competere, impensabile anche progredire. Il colpo è alla teoria. La cultura deve farsi umile e porsi al servizio del saper fare. Un sano pragmatismo può aiutare tutti all'affermarsi nel lavoro. Nel mettersi in proprio innanzitutto come nel lavorare "sotto padrone".

Deve cambiare il sistema dell'educazione. Veniamo da un'era in cui si studiava a scuola, si lavorava e si andava in pensione. Preistoria. Si impara tutta la vita, se si vuole sopravvivere.

La formazione deve rispondere più e meglio alle mutate esigenze. Deve spingere in avanti e non rincorrere. Nessuna presunzione di conoscenza. Le nozioni diventano vecchie in un battibaleno. Serve metodo.

La macchina scuola non può essere funzionale solo a sé stessa ma deve esserlo rispetto al sistema. Altrimenti va smontata fin dalle fondamenta. Non è possibile che i giovani scontino al primo impiego l'assenza di competenze per lavorare. Quindi la non preparazione. I costi di apprendimento li deve sostenere l'imprenditore e in una fase come quella attuale questo è troppo costoso.

Se l'alternanza non funzionava non è con la riduzione delle ore che abbiamo migliorato la situazione. Se lo stage è un sistema rigido e non adatto alle piccole e medie imprese, allora va cambiato. Serve reale flessibilità in ingresso nel lavoro trovando le soluzioni che aiutino a crescere le professionalità. L'apprendistato è valido ma non basta perché costa ancora troppo per l'impresa.

Concentriamoci sulla formazione lavorando sull'autoimprenditorialità, insegnando le competenze e l'utilizzo delle nuove tecnologie a scopo professionale. Creando le premesse per una nuova generazione di aspiranti imprenditori in grado di competere.

Per farsi trovare preparati ancora prima che pronti.

Ascom, premiate oltre 80 attività con più di 25 anni di storia

Ascom ha premiato 86 imprese storiche bergamasche con un attestato e una vetrofania. Le imprese fanno parte del circuito 'Rete imprese storiche di Bergamo'. Per aderire basta avere 25 anni di attività e fare domanda sul sito www.reteimpresestoriche.it

Contro ogni forma di violenza sul lavoro a Bergamo una vetrofania come fattore distintivo per le imprese

Contro ogni forma di violenza sul lavoro a Bergamo una vetrofania come fattore distintivo per le imprese. L'iniziativa fa parte di un accordo firmato da Ascom Confcommercio Bergamo, Fipe e Federalberghi, insieme a Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. Il 25 e 26 novembre sarà distribuita in città e negli uffici Ascom in provincia

Incontri sui corrispettivi telematici: l'11 novembre appuntamento ad Albino

Lunedì 11 novembre, alla ore 15.00, ad Albino si svolge l'incontro di approfondimento sull'invio telematico dei corrispettivi, che entrerà in vigore per tutte le imprese il prossimo 1 gennaio. L'incontro sarà anche occasione per presentare le convenzioni stipulate da Ascom con alcuni dei rivenditori della nostra provincia, che consentiranno di usufruire di uno sconto sul prezzo di vendita del registratore telematico compreso tra l'8% e il 15%, a seconda della tipologia e tecnologia dell'apparecchio scelto.

L'incontro si svolgerà nell'Auditorium M. e B. Cuminetti via Aldo Moro, 2/4.

La partecipazione è gratuita, previo iscrizione, cliccando [qui](#).

Benzinai, impianti chiusi fino a domani mattina: alta l'adesione in provincia

Braccia incrociate e impianti chiusi ancora fino alle ore 6 di venerdì 8 novembre per i gestori dei benzinai. Prosegue infatti lo sciopero nazionale indetto dai sindacati e a cui

aderisce oltre il 60% dei benzinai aderenti ad Ascom, con punte dell'80% nelle zone a sud ovest della provincia.

Lo sciopero, che è iniziato mercoledì 6 novembre alle ore 6, è stato indetto "contro l'illegalità "figlia delle liberalizzazioni selvagge" e il mancato intervento di compagnie, organizzazioni e governo per riformare il settore – sottolinea Renato Mora, presidente del Gruppo Gestori Carburante di Ascom -. Secondo le stime il fenomeno dilagante dell'illegalità nella distribuzione dei carburanti vale numerosi miliardi di euro ogni anno, frutto di evasione di Iva e accise: una quota che si aggira intorno al 15% di prodotti "clandestini" sul totale dei 30 miliardi di litri erogati. È necessario, quindi, che il Governo attui una riforma complessiva che metta riparo ad oltre un decennio di deregolamentazione e che tuteli la categoria all'interno di un sistema oggi facilmente aggirabile. Inoltre, ci auspichiamo che il Governo convochi un tavolo con le compagnie petrolifere per discutere le condizioni economiche che hanno bloccato i margini di guadagno della categoria, fermi di fatto da più di 7 anni".

Categoria che è alle prese anche con nuovi adempimenti fiscali come la fatturazione elettronica e l'obbligo, dal 1 gennaio 2020, dell'invio telematico dei corrispettivi per i prodotti non-oil, ovvero beni e servizi extra rifornimento come vendita di accessori, bar, autolavaggio.

Tornando allo sciopero qualche disagio non è mancato, così come le sorprese legate ad alcuni prezzi "gonfiati". " Chi sta scioperando – sottolinea però Mora – sicuramente rappresenta la parte sana della filiera e lo fa con grande fatica nell'interesse di tuta la categoria. Anche se ci troviamo a far fronte a queste spiacevoli situazioni, teniamo presente che la legge impone l'esposizione del prezzo e chiediamo di fare sempre segnalazioni precise a riguardo per poter intervenire anche come associazione".

Guida Michelin: 374 i ristoranti italiani stellati. Dodici i bergamaschi

Sono 374 i ristoranti italiani stellati: la cerimonia di premiazione si è svolta ieri a Piacenza in occasione della presentazione della 65esima edizione della Guida Michelin Italia. La guida Michelin Italia 2020 ha premiato 11 ristoranti con tre stelle Michelin, 35 locali hanno ricevuto due stelle, e a 328 è stata assegnata una stella. Ecco tutti i premiati nell'ambito dell'appuntamento gourmet più atteso dell'anno.

Tre stelle

Nella Guida Michelin 2020, i ristoranti che propongono una cucina che "vale il viaggio", e quindi le 3 stelle Michelin, sono: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ), Mauro Uliassi a Senigallia (AN) e Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, new entry.

Due stelle

Sono due le novità tra i 35 ristoranti che "meritano una deviazione", e quindi le 2 stelle Michelin. La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo e GLAM di Enrico Bartolini a Venezia.

Una stella

Sono 328 i ristoranti dalla "cucina di grande qualità,

che merita la tappa", dei quali 30 new entry: le regioni più ricche di novità sono la Lombardia, la Campania e la Toscana, alle quali sono state assegnate più del 50% delle nuove stelle.

Dodici le stelle bergamasche

Per la Bergamasca si confermano al top della Guida Rossa con tre stelle Michelin «Da Vittorio» dei fratelli Cerea ed entra il bergamasco d'adozione Enrico Bartolini (conosciuto in città per il Casual in San Vigilio) con il suo Mudec a Milano. Tra le new entry orobiche una stella Michelin va al ristorante Impronte di Cristian Fagone di via Baioni.

Conferme per il cittadino Casual di Enrico Bartolini (guidato da Marco Locatelli e Alex Manzoni), per l'Osteria della Brughiera (Villa d'Almè) di Stefano Arrigoni, il Frosio (Almè) di Paolo e Camillo Frosio, per il Florian Maison (San Paolo d'Argon) di Umberto De Martino, per il Loro (Trescore Balneario) di Francesco Longhi e Antonio Rocchetti, per il San Martino (Treviglio) della famiglia Colleoni, per Il Saraceno (Cavernago) di Roberto Proto e per l'Anteprima (Chiuduno) della famiglia Tallarini.

Chi perde

Perdono la stella Michelin, secondo il giudizio degli ispettori della guida n.65: i due buoi a Alessandria, San Marco a Canelli (At), Pomiroeu a Seregno (Mi), La Locanda del notaio a Pello Intelvi, Locanda Stella D'oro a Soragna (Pr), Poggio Rosso a Castelnuovo Berardenga (Si), Winter garden by Caino a Firenze, Relais blu a Massa Lubrense, Mosaico a Ischia, Vairo del volturmo a Vairano Patenora (Ce), Caffè Les paillotes a Pescara, Terra a Sarentino (Bz). Perdono una delle due stelle Michelin "Al Sorriso" (Soriso, No), "Locanda Don Serafino" (Ragusa), Locanda Margon (Ravina, TN) e "Vissani" (Baschi, TR), il ristorante dello chef Gianfranco Vissani, storico volto televisivo, che ha fatto sentire il proprio dissenso.

Tutti assenti gli chef più televisivi oggi al Teatro

Municipale di Piacenza, salvo Gennaro Esposito che porta invece a casa tre riconoscimenti. In una giornata che non ha visto brillare i cuochi e imprenditori più in voga sullo schermo televisivo. L'antesignano dei volti Tv, Gianfranco Vissani, ha perso una stella nella guida Michelin 2020 passando da due a una per il ristorante Vissani, a Baschi, nel cuore dell'Umbria. Cracco, il ristorante in Galleria Vittorio Emanuele II a due passi dal Duomo di Milano, mantiene una stella Michelin, senza recuperare la seconda persa nell'edizione 2018. La guida 2020 comunque segnala con un evidente "ci piace" il fascino della Galleria Vittorio Emanuele II "nelle sue migliori declinazioni gastronomiche da Cracco a Spazio Niko Romito".

Antonino Cannavacciuolo, dopo l'exploit dello scorso anno con le due stelle a Villa Crespi a Orta San Giulio (No) e la stella al Cafè Bistrot Cannavacciuolo a Novara e al Cannavacciuolo Bistrot a Torino, ad un passo dal Po e dalla Gran Madre, ha mantenuto le sue brillanti posizioni senza entrare nel top dei top, gli undici tristellati Michelin.

Nel Lazio Antonello Colonna ottiene la conferma di una stella Michelin per l'Antonello Colonna Labico. In controtendenza tra i cuochi mediatici un cuore grande del Sud, Gennarino Esposito che conferma le due stelle Michelin per il ristorante Torre del Saracino a Vico Equense/Marina Equa, fa un esordio eccellente al Nord con una stella Michelin a "IT Milano", e ottiene il premio speciale come "mentor chef", un faro per i giovani che vogliono intraprendere le professioni della ristorazione.

La 65a edizione della Guida Michelin Italia è disponibile a partire da giovedì 7 novembre in libreria, mentre dalla app Michelin Ristoranti è scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Fiere. Contributi a fondo perduto per le piccole e medie imprese

Regione Lombardia stanZIA fino a 15mila € di contributi a fondo perduto per le imprese che partecipano a fiere internazionali in Lombardia. Per info e assistenza contattare Matteo Milesi (Sportello Credito Fogalco) tel. 035.4120210, mail matteo.milesi@fogalco.it

Dal Comune di Bergamo contributi a fondo perduto per l'acquisto di veicoli e ciclomotori elettrici

Nei giorni scorsi il Comune di Bergamo ha pubblicato il Bando per la presentazione di domande finalizzate all'ottenimento di contributi per l'acquisto di veicoli, ciclomotori e motoveicoli commerciali a trazione elettrica da impegnare nella consegna di merci nelle aree ZTL della città di Bergamo.

SOGGETTI BENEFICIARI:

Possono presentare domanda gli esercizi commerciali, artigianali, imprese e a vettori di trasporto con sede legale nella Provincia di Bergamo che effettuano direttamente le proprie consegne o i propri prelievi di merce (sono escluse le attività o gli esercizi che non prevedono operazioni di carico

e scarico merce) nelle zone a Traffico Limitato della città di Bergamo presidiate dai varchi elettronici.

AGEVOLAZIONE:

In base al riscontro ottenuto dal bando, la contribuzione per singolo beneficiario potrà essere compresa fra un minimo di €. 5.000,00 ed un massimo pari al 50% del valore di acquisto del veicolo (IVA esclusa) in relazione alla dotazione finanziaria disponibile.

In ogni caso il contributo complessivo è fissato per ciascun beneficiario in un massimo di €. 10.000,00.

Il contributo sarà erogato per l'acquisto di veicoli a trazione totalmente elettrica di massa a pieno carico inferiore o uguale alle 3,5 tonnellate con qualsiasi tipologia di allestimento (furgonati, telonati, cassonati, temperatura controllata, ecc.) immatricolati per il trasporto di merci.

Sono ammessi al finanziamento anche ciclomotori e motoveicoli a trazione elettrica.

TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA:

Le domande devono essere presentate entro le ore 12 del 29 novembre 2019 all'Ufficio Protocollo del Comune di Bergamo.

Per maggiori informazioni contattare Matteo Milesi di Fogalco soc. coop. allo 035/4120210 – matteo.milesi@fogalco.it.